



FICHA TECNICA

CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50%

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B • 37004 SALAMANCA • Telef. 923 123 263 • www.trasanam.com

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA FABRICANTE

Razón social	AMADOR MARTÍN E HIJA, S.L.		
Dirección social	C/ Miguel de Unamuno, Nº 68-70, bajo 37778 Campillo de Salvatierra (Salamanca)		
Teléfono:	923 580 158	Email:	info@ibericosamh.es
Registro sanitario:	10.05459/SA		
Sistemas de autocontrol higiénico sanitario:	Autocontrol basado en la metodología A.P.P.C.C.		

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA:	Elaborado por Amador Martín e hija
TIPO DE PRODUCTO:	Es el producto cárnico elaborado con el músculo ileoespinal cerdo ibérico 50%, alimentados con pienso y de los recursos naturales de la Dehesa, prácticamente libres de grasa externa, salado adobado y embutido en tripa natural o fibran, grapado o atado en un extremo y que ha sufrido un proceso de curación apropiado para conferir al producto unas características organolépticas típicas.

INGREDIENTES

Lomo de cerdo de cebo de campo ibérico 50%, proteína cárnica, azúcar, antioxidante (E-301), conservador (E-250, E-252) fosfatos (E-450i, E-451i) isoascorbato sódico (E-316) pimentón y especias naturales.

ALÉRGENOS:



GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEOS
MOLUSCOS	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	APIO

No hay presentes en el producto Organismos Modificados Genéticamente (O.M.G.)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLÉPTICAS:	Color:	Rojo anaranjado, vetado.					
	Olor:	Típico, agradable, a embutido curado,					
	Textura:	Compacta y homogénea.					
FISICO-QUIMICAS:	PARÁMETROS			VALOR			
	Actividad de agua			< 0,92			
	Nitritos (E250)			< 150 PPM			
	Nitratos (E252)			< 150 PPM			
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS			LÍMITES			
	Listeria monocytógenes			100 u.f.c./g			
	Escherichia Coli			5 x 10 ³ u.f.c./g			
	Salmonella			Ausencia/10g			
VALOR NUTRICIONAL:	Valor Energético	Grasas	Grasas Saturadas	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	364 Kcal. 1514 kJ	26,5 g.	9,8 g.	0,18 g.	0,18 g.	31,28 g.	3,2 g.

TRATAMIENTO APLICADO AL PRODUCTO

Producto adobado, embutido y una posterior curación.

DESCRIPCIÓN DE ENVASE Y EMBALAJE

El producto se vende por unidades, en mitades o loncheado envasado a vacío.

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 002
Página: 1/2

Fecha de la última revisión:
Marzo de 2020



FICHA TECNICA

CAÑA DE LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50%

Elaborado por:

TRASANAM
CALIDAD E HIGIENE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA
C/ Galileo, 18 B • 37004 SALAMANCA • Telef. 923 123 263 • www.trasanam.com

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Mantener en lugar fresco y seco.

Para el producto envasado a vacío: se aconseja sacar del plástico unas horas antes de su consumo

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

ALMACENAMIENTO: Se mantiene en secadero natural a temperatura ambiente.

VIDA ÚTIL: 1 año a partir del final de la curación.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

ETIQUETADO: El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumple la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobado por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, así como el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

ETIQUETA:

LEGISLACIÓN APLICABLE

- **REGLAMENTO (CE) Nº1441/2007 DE LA COMISIÓN de 5 de diciembre de 2007** que modifica Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
NOTA 1: En el REGLAMENTO (CE) nº1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (L 322/12; DOCE; 7.12.2007) se exponen varias categorías para clasificar a los alimentos con respecto a la investigación de Listeria. **REGLAMENTO (UE) Nº 1129/2011 DE LA COMISIÓN del 11 de noviembre de 2011** por el que se modifica el Reglamento (CE) nº (1333/2008) del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la unión.
- **REAL DECRETO 1334/99 de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.
- **REGLAMENTO 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- **REAL DECRETO 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Fecha: Marzo de 2020
Revisión: 01
Código de producto: 002
Página: 2/2

Fecha de la última revisión:

Marzo de 2020